

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** CRISTOBAL ULISES MORA RINCON

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

**FECHA INICIAL:** 01/08/2025 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/08/2025 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3300462 - DESARROLLO DE HABILIDADES SENSORIALES EN CAFE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LA BEBIDA (CATACIÓN) PARA DETERMINAR SU CALIDAD Y USO

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040503501 DETERMINAR LOS CRITERIOS DE ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS DE ACUERDO A NORMATIVA VIGENTE.

27040503502 COMPROBAR LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS Y MANUALES

27040503503 IDENTIFICAR PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

27040503504 PRESENTAR EL FORMATO DILIGENCIADO CON LAS PROPIEDADES SENSORIALES BÁSICAS IDENTIFICADAS APLICANDO LOS PROTOCOLOS Y MANUALES VIGENTES.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 47,90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3314078 - PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE ESPRESSO

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD

27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 24,90

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3300474 - PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Extraer solubles de café según manuales y normativa técnica

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040507101 DETERMINAR EQUIPOS, ACCESORIOS Y MATERIAS PRIMAS PARA LA EXTRACCIÓN DE SOLUBLES DE CAFÉ UTILIZANDO MÉTODOS ALTERNATIVOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

27040507101 RECONOCER TIPOS DE CAFÉ EN GRANO Y BEBIDAS PREPARADAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

27040507102 ELABORAR BEBIDAS A PARTIR DE CAFÉ ESPRESSO CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD

27040507102 OBTENER CAFÉS FILTRADOS CON MÉTODOS ALTERNATIVOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES INTERNACIONALES.

27040507103 VERIFICAR LAS CONDICIÓN FÍSICAS Y SENSORIALES DE LAS BEBIDAS A BASE DE CAFÉ ESPRESSO APLICANDO NORMATIVA

27040507103 VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

27040507104 IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA EN LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 47,80

---

---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 120,60

---

---

**EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's**

---

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
<b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b>				0,00

---

---

**ACTIVIDADES ADICIONALES**

---

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/08/2025	14/08/2025	OTROS	40,00
19/08/2025	27/08/2025	OTROS	18,00
<b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b>			58,00

---

**INSTRUCTOR:** CRISTOBAL ULISES MORA RINCON

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS